



D'Oliveira Dry 3 years

D'Oliveira is een van de oudste nog familiale Madeirahuizen (opgericht in 1820), bekend om zijn ambachtelijke, traditionele stijl. Deze Dry 3 years is een frisse, droge instap in dat huis.

Strogeel tot lichtamber, met tonen van amandel en citrus. Droog en levendig in de mond, met een frisse, verkwikkende afdronk.

Producent	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Regio	Madeira
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Tinta Negra
Drinking window	Klaar om te drinken; blijft na openen nog enkele maanden goed bij koele, droge bewaring.
Alc.	20.0%
Vinificatie	Druiven geperst en snel vergist; de gisting wordt vroeg gestopt op het droge niveau door toevoeging van wijnalcohol, volgens de traditionele Madeira-methode.
Rijping	Minimaal 3 jaar gerijpt in eikenhouten vaten in de kelders van D'Oliveira in het historische centrum van Funchal.

13,22 €